



# KUCHARZ BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA

**Kucharz** to osoba zawodowo zajmującą się przygotowywaniem potraw pochodzących z różnych stron świata, jak również dań dostosowanych do indywidualnych okoliczności i wymagań klientów. Kucharz przygotowuje potrawy i napoje w punktach małej gastronomii stosując odpowiednie narzędzia, ocenia i dobiera surowce i półprodukty. Sporządza kalkulację potraw i napojów, oblicza ich wartość energetyczną. Czuwa nad wydawaniem przygotowanych potraw, dbając o ich estetyczne wykończenie.

**Kucharz** musi posiadać wiedzę dotyczącą różnych kultur kulinarnych, właściwego stosowania produktów spożywczych, odpowiedniego łączenia składników. Jest również znawcą stosownego serwowania potraw, deserów, napojów i dodatków. Do obowiązków kucharza należy także dbanie o wybór składników najlepszej jakości, właściwe przechowywanie produktów, dbanie o należyłą konserwację wszelkich urządzeń kuchennych. Sprawuje on nadzór nad pracą w kuchni, aby przebiegała zgodnie z wymogami sanitarnymi i BHP.

## W naszej szkole możesz rozwijać swoją wiedzę i umiejętności:

- przygotowujemy do egzaminów zawodowych w kwalifikacji:  
**HGT.02.** Przygotowanie i wydawanie dań,
- przygotowujemy teoretycznie i praktycznie do wykonywanego zawodu w pracowniach technologii gastronomicznej,
- przygotowujemy do konkursów szkolnych, pozaszkolnych i olimpiad,
- rozwijamy umiejętności zawodowe poprzez udział w:
  - ✓ wymianach międzynarodowych uczniów z partnerską szkołą Oberstufzentrum w Prenzlau (Niemcy),
  - ✓ Tygodniu Zdrowego Stylu Życia w Ekonomii,
  - ✓ projekcie edukacyjnym *Zdrowo jesz, lepiej żyjesz* dla uczniów szkół podstawowych,
  - ✓ przygotowaniu i obsłudze poczęstunków w lokalnych instytucjach kultury i fundacjach,
  - ✓ targach i wycieczkach zawodoznawczych m.in.: Gastro Hotel, Polagra,
  - ✓ dodatkowych kursach organizowanych przez szkołę (Kelner, Barista, Barman).

## Możliwości zatrudnienia/miejsca pracy

Kucharz jest poszukiwanym zawodem przez pracodawców. Współcześnie zarówno w Polsce jak i w Europie coraz więcej osób korzysta z żywienia poza domem, co wiąże się ze stałym wzrostem liczby zakładów gastronomicznych. Daje to możliwość zatrudniania większej liczby kucharzy. Kucharz ma wiele możliwości zatrudnienia: restauracje, kawiarnie, zakłady gastronomiczne, bary szybkiej obsługi, jadalnie, gospody, zajazdy, zakłady żywienia zbiorowego: pensjonaty, domy wczasowe. Może znaleźć zatrudnienie również na statkach i promach. Prawdziwy fachowiec jest także przygotowany do założenia własnej działalności gospodarczej.

### Możliwość dalszej nauki

Pomyślnie zdany egzamin zawodowy oraz ukończenie szkoły dają możliwość kontynuowania nauki w Branżowej Szkole II Stopnia, przystąpienie do egzaminu zawodowego w kwalifikacji **HGT.12**.

### Patronat

Patronat nad klasami Szkoły Branżowej I Stopnia kształcącej w zawodzie kucharz w Zespole Szkół nr 1 w Koszalinie objęła **Dune Restaurant Cafe Lounge** w Mielnie. Współpraca ta ma na celu organizację zajęć praktycznych, poszerzenie wiedzy i praktycznych umiejętności uczniów w zakresie sztuki kulinarnej.

